

Guía del producto
Modelo 09201508
Hondo Smoker



Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips
Destornillador de hoja plana
Dos llaves regulables
Martillo

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de serie ______________________________

Fecha de compra ______________________________

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES



ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



ADVERTENCIA:

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.



ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.



ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes afilados, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.



ADVERTENCIA:

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

TM REVISION 00

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en **www.charbroil.com/register**

ÍNDICE DE MATERIAS

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

 **PELIGRO** 

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA 

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

 **ADVERTENCIA** 

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

 **ADVERTENCIA** 

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. **En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**
2. **Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

Lávese las manos después de manipular este producto.

 **ADVERTENCIA** 

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.

No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

 **ADVERTENCIA** 

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PREPARATIVOS PARA USAR SU PARRILLA SMOKER

Antes de cocinar con su parrilla Smoker, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, sobre la bandeja colectora de cenizas, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla Smoker está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará .
a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 4 libras de carbón (aproximadamente 60 briquetas) y añadir más según se necesite durante el proceso de de cocinar. Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
Verduras - Mezquite

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 4 libras (aproximadamente 50-60 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***
Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

****Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.***

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

TEMPERATURA DE LOS CARBONES

	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (ºF)	pistas visuales
CARBONES CALIENTES	2	400 a 450	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	375 a 450	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	325 a 375	capa notable de cenizas, brillo rojo
CARBONES TIBIOS	5	300 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.



Recomendadas por USDA	
Temperaturas internas de cocción	
Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	160° F
Pavo, pollo	165° F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	145° F
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	165° F
Trozos de ave	165° F
Pato y ganso	165° F
Carne fresca de cerdo	
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente al **consumidor-comprador original,** que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables*. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLAS AMPARADAS
Todas las piezas	90 días desde la fecha de compra*	SÓLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: DEBE presentar un comprobante de compra fechado para solicitar servicios de reparaciones de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra. La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la decolorar las superficies de acero inoxidable. **La OXIDACIÓN no se considera un defecto de fabricación ni de materiales.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las visitas de servicio técnico a su domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o para fines no domésticos.
4. Daños, fallas o mal funcionamiento ocasionados/dificultades para hacerlo funcionar ocasionados por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, maltrato, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debida a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. El fabricante no será responsable por por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, maltrato, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, **el límite máximo** de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones que preceden no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea viable ofrecer el retocado o el producto de repuesto, el minorista que vende este producto o el fabricante podrán reintegrar el precio de compra pagado por el producto, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

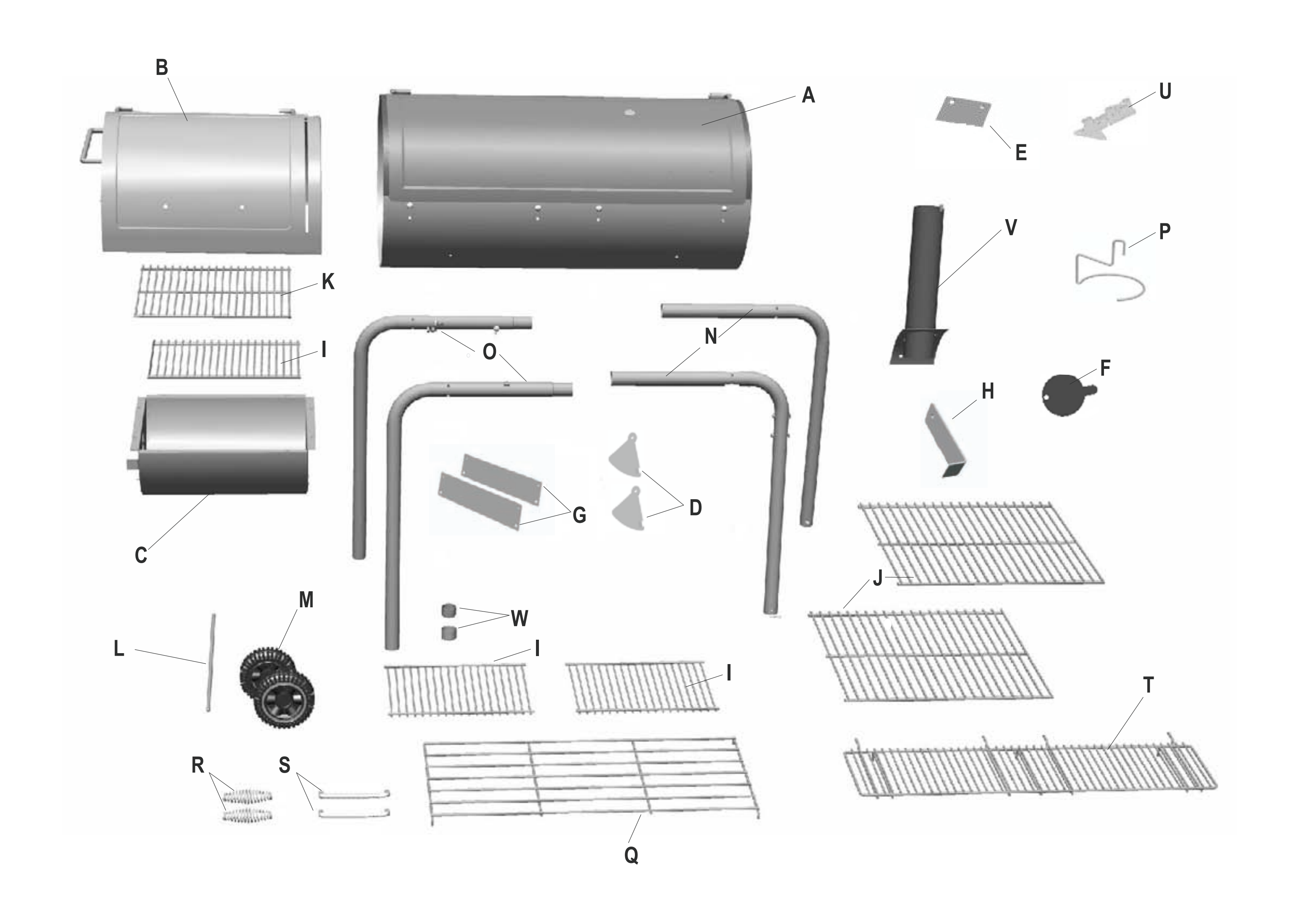
Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumar Relations
P. O. Box 1240
Columbees, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores. reglas anteriores.

WS_1 Rev02

LISTA DE PIEZAS

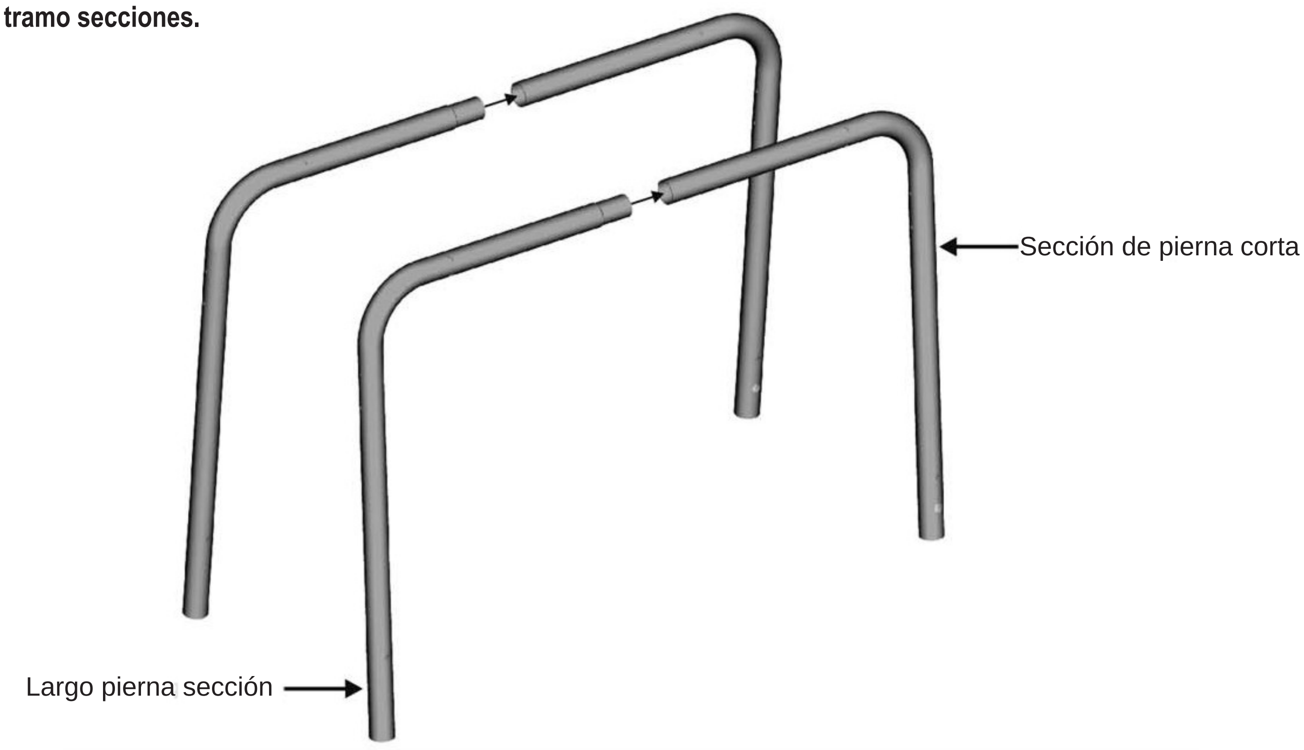
Clave	Cant	Descripión	No. de Pieza
A	1	Sala de fumador Asamblea	16030010
B	1	Alto de caja de fuego	29101296
C	1	Baja de caja de fuego.	29101303
D	2	Amortiguador mariposa	29101310
E	1	Portada agujero	24810036
F	1	Amortiguador chimenea	26020020
G	2	Abrazadera pierna	26020104
H	1	Caja de fuego cerrojo	26020191
I	3	Wire fuego reja	29101311
J	2	Gran reja de cocina de porcelana	40009916
K	1	Pequeños reja de cocina de porcelana	40009925
L	1	Eje	25602009
M	2	Rueda	45010500
N	2	Corto de piernas	40220089
O	2	Largo de piernas	40220099
P	1	La grasa puede titular	44830150
Q	1	Rack madera	46030090
R	2	la primavera de manejar barril	29101264
S	2	Apoyo a manejar	29101265
T	1	Plataforma Wire	29000595
U	1	Logotipo de la Plata	40010160
V	1	Asamblea chimenea	46020031
W	2	Gorras pierna	10000074
---	1	Paquete de herrajes	42030497
---	1	Instrucciones para el armado	42804439
—	1	Cartón exterior	40053124



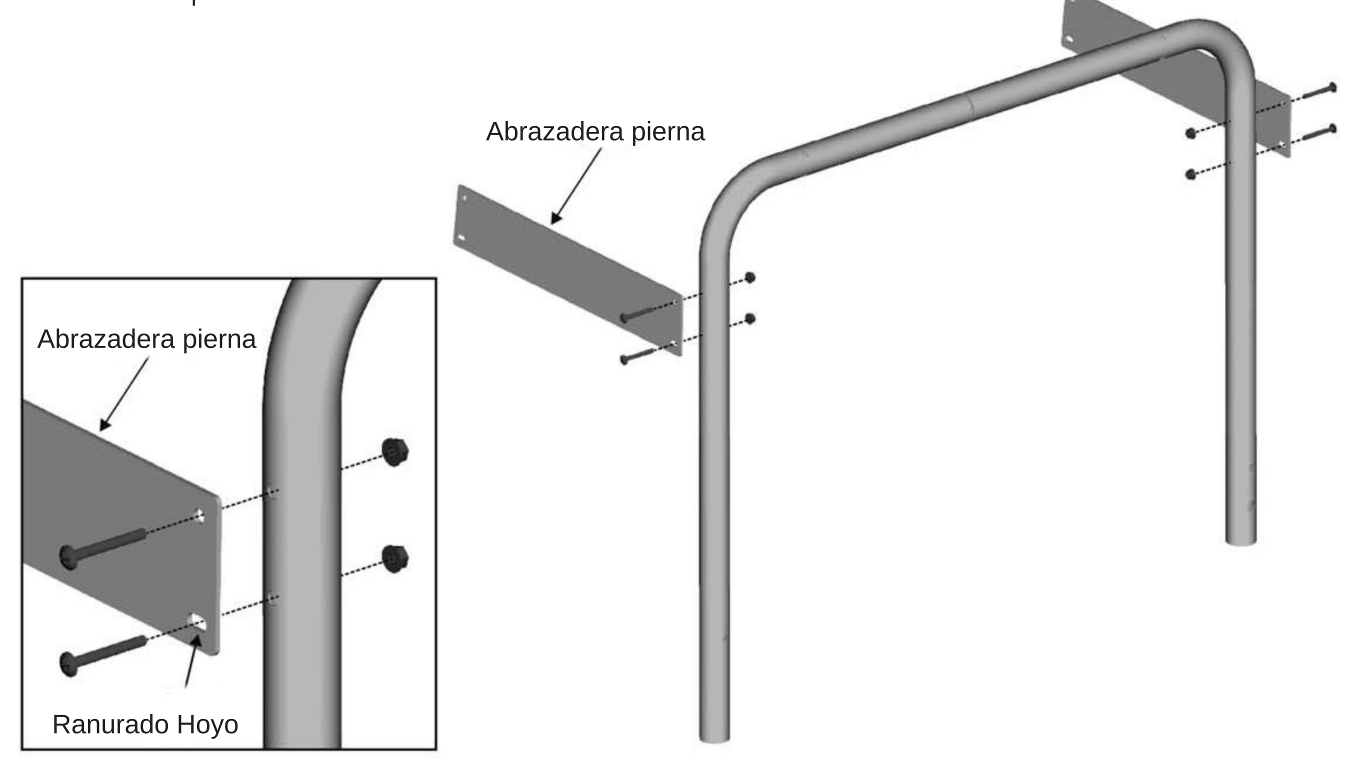
ARMADO

1 **En primer lugar, un ayudante LLEGAR! Esta unidad es pesada y requiere de una segunda persona para levantar y mover. SIGUIENTE, elegir un lugar adecuado para trabajar. Abrir la caja y en las esquinas de hendidura de manera que establece la caja plana. Esto le dará una superficie de protección durante el montaje.**

Para empezar el montaje, construcción de dos asambleas pierna deslizando el largo tramo secciones en el corto tramo secciones.



2 Adjuntar pierna llaves en el exterior de una pierna de montaje utilizando # 10-24x1 3 / 4" y tornillos # 10-24 brida de los frutos secos. Asegúrese de ranuras (oval) el agujero es hacia la parte inferior de la pierna. Plenamente No apriete los tornillos hasta el Paso 6 se completa.



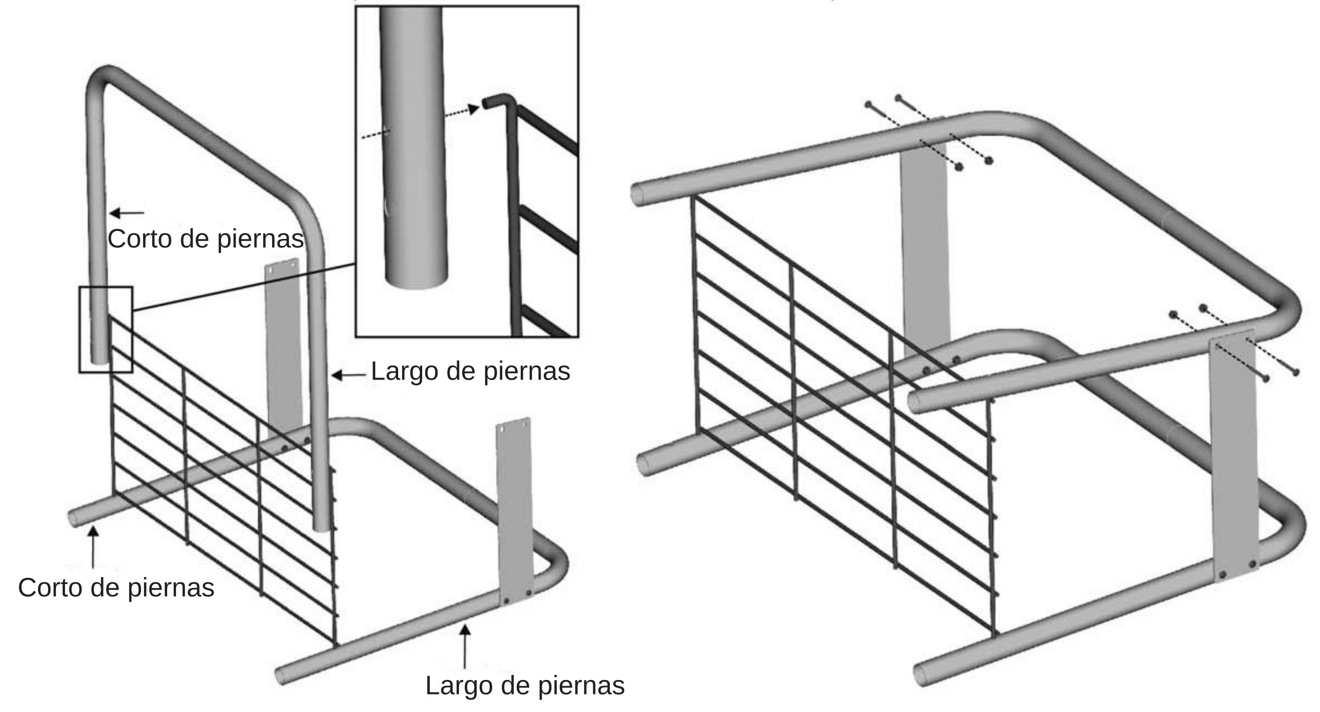
3

Coloque la pierna de montaje de su lado con las piernas tirantes apuntando hacia arriba. insertar el bastidor de madera ganchos agujeros en la pierna y swing rack hacia arriba, paralela a la pierna tirantes.

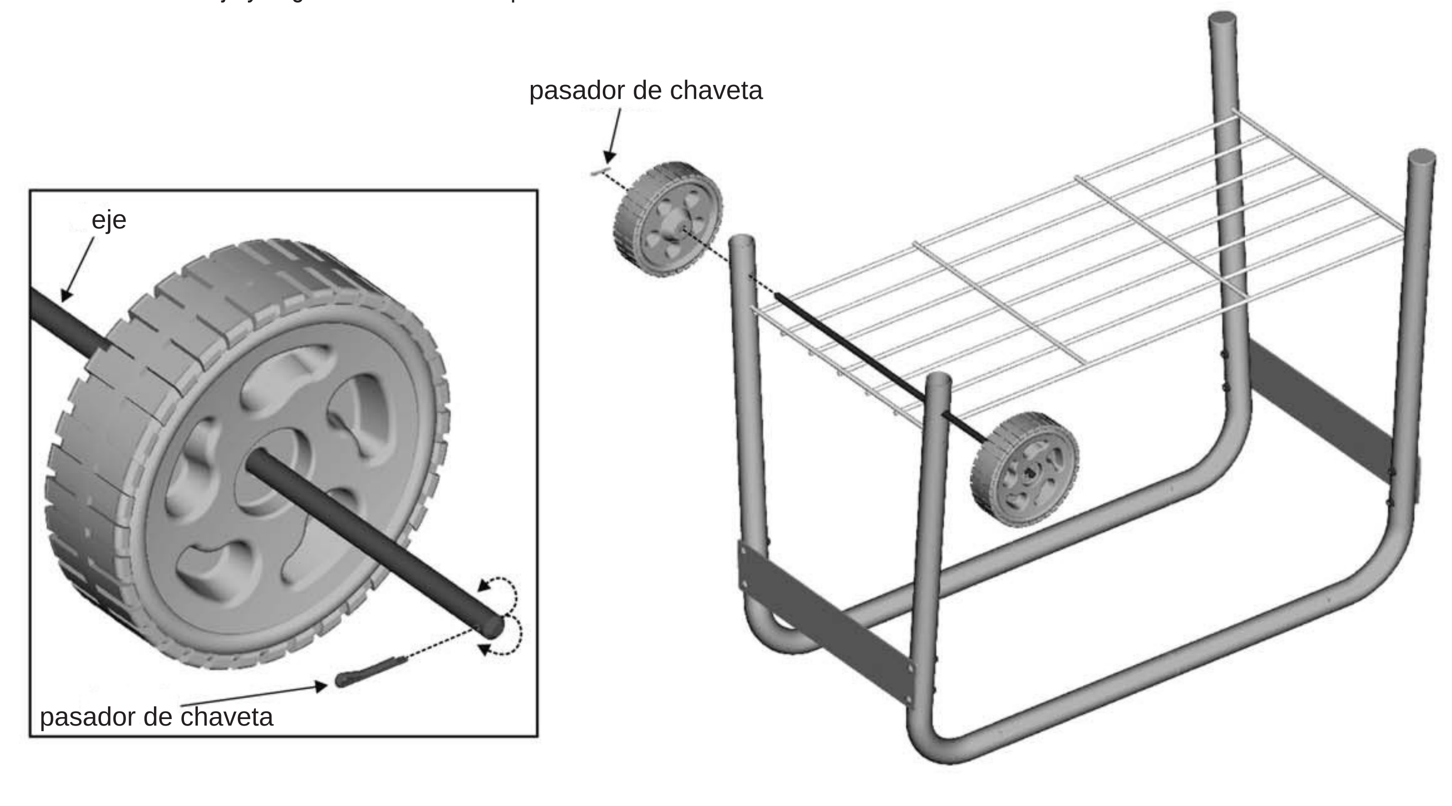
Rack madera

4

Con la ayuda de un ayudante, el lugar de la pierna agujeros restantes en la pierna de madera de montaje en rack y girar la pierna unitl asamblea que se reúne la pierna tirantes. Asegúrese de que ambas piernas se corta en un extremo del bastidor y ambas piernas largas en el otro extremo. Adjuntar usando la pierna tirantes # 10-24x1 3 / 4" y tornillos # 10-24 brida de los frutos secos. Plenamente No apriete los tornillos hasta el Paso 6 se ha completado.



5 Inserte un pasador de chaveta en el agujero en un extremo del eje y doble los extremos de las patillas atrás, de modo que no se puede quitar. Deslice una rueda en el eje. Deslice el eje a través de los agujeros en los extremos de las patas cortas. Deslice el resto de la rueda en el eje y seguro con el resto de pasador de chaveta.



---

6 NOTA: Fumador puerta de la cámara no aparece en aras de la claridad.

Stand de la pierna sobre el montaje final, la rueda hacia abajo. Stand de la cámara de fumador sobre su sólido final, abierto hasta final. Lugar de reunión pierna contra la cámara, alineando los agujeros en las piernas con agujeros en la cámara. Adjuntar piernas a la cámara usando cuatro 1/4-20x2" tornillos y tuercas 1/4-20 brida. Inserte los tornillos desde el exterior, brida de frutos secos desde el interior de la cámara.

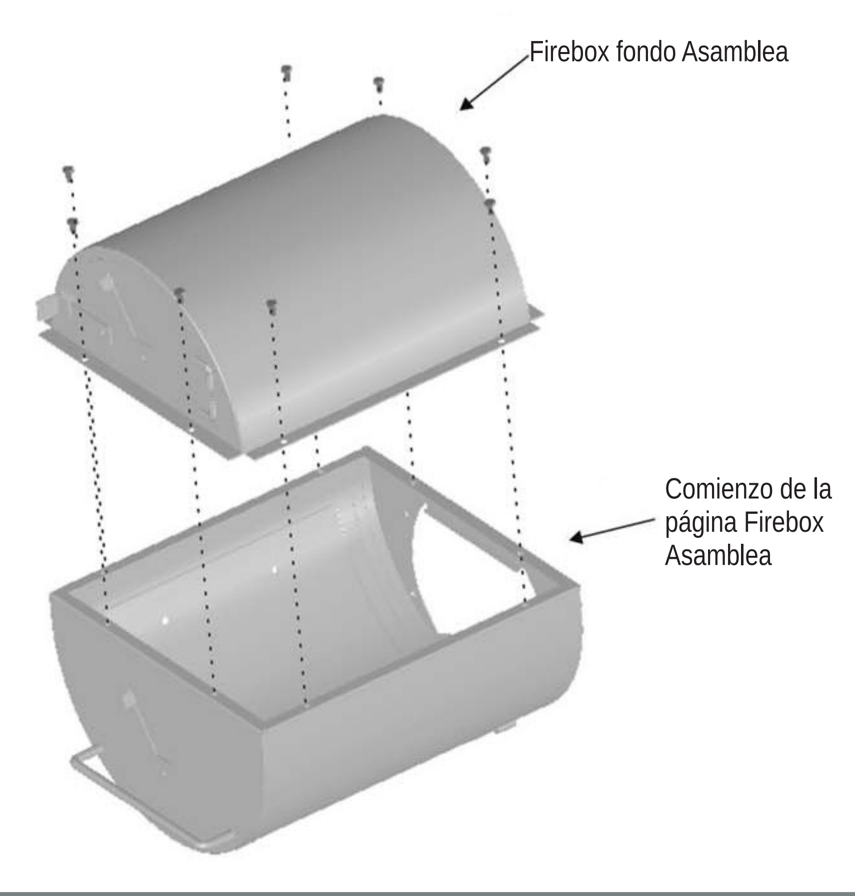
Plenamente apretar todos los tornillos y las tuercas en este momento.

abierta hasta finales

Sala de fumador

Ruedas de Down

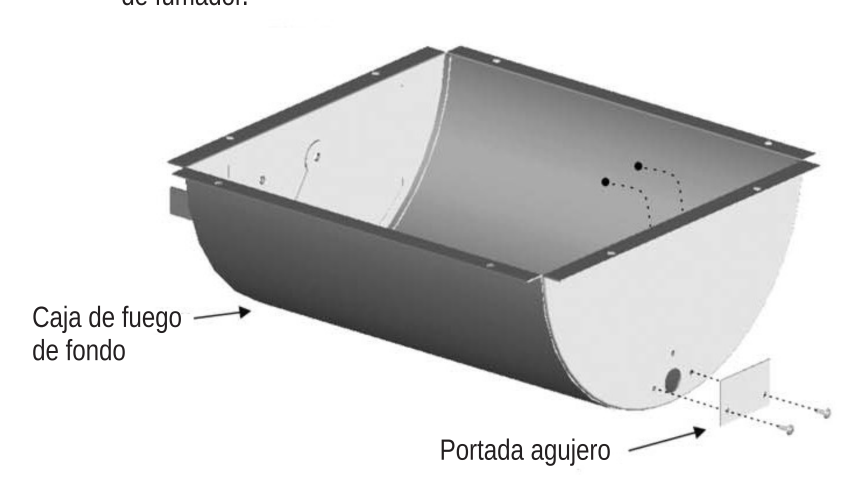
7 Adjuntar Firebox Comienzo de la página a la Asamblea Firebox Asamblea de fondo con ocho 1/4-20X3/4" tornillos como se muestra a continuación.

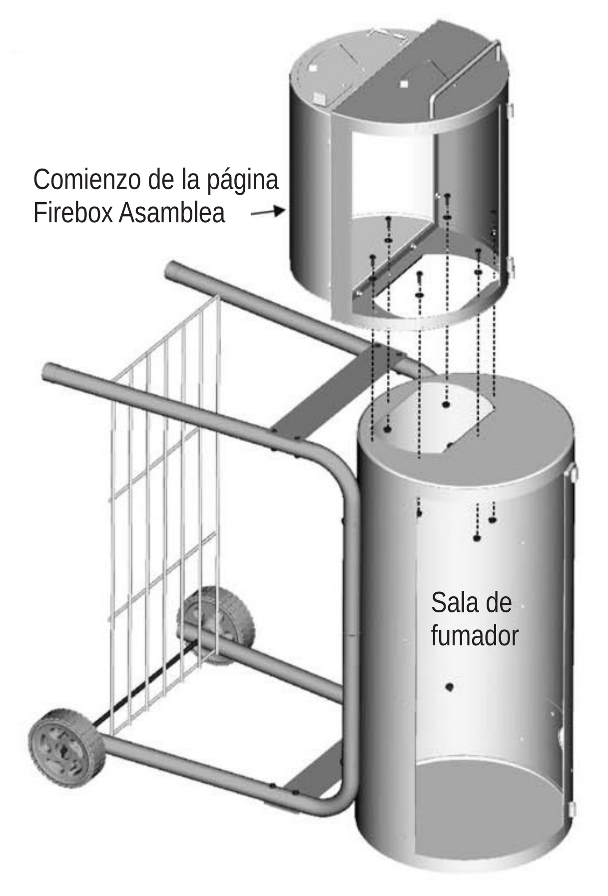


8 NOTA: Fumador cámara firebox puertas y no se muestra en aras de la claridad.

Busque la placa en el cuadro de hardware. En la parte inferior derecha de la firebox hay una apertura de accesorios opcionales. Instale la placa en la apertura con dos # 8-32x1 / 2" y tornillos de bloqueo # 8-32 nueces.

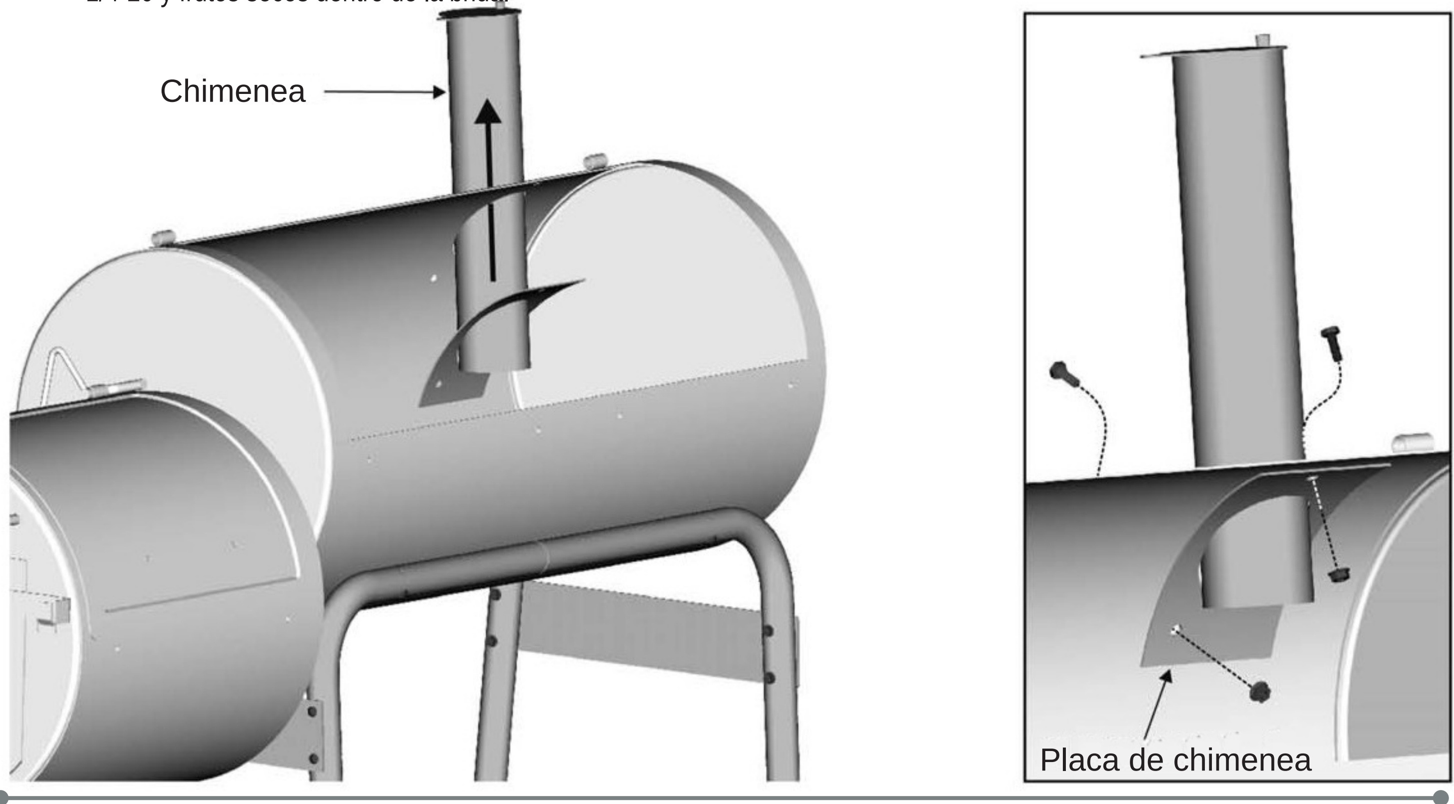
Alinear el agujero patrón de la firebox con el patrón sobre el fumador cámara. El firebox debe ser compensado de la cámara de fumador. Adjuntar usando seis 1/4-20x3/4" hex-jefe pernos y arandelas planas en el interior de la firebox 1/4-20 brida y los frutos secos en el interior de la cámara de fumador.





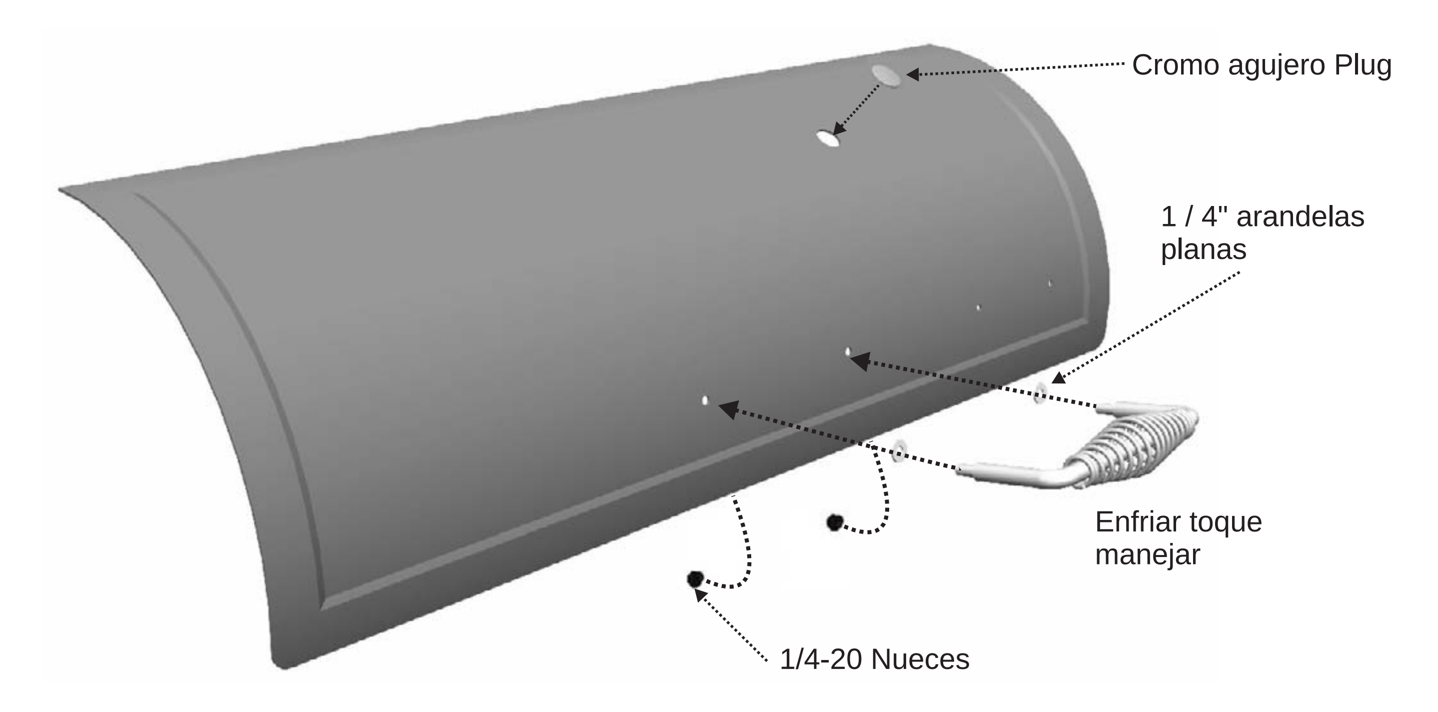
9 NOTA: Fumador puerta de la cámara no aparece en aras de la claridad.

De fumador en el interior de la cámara, deslice a través de la chimenea del gran agujero. Alinear dos agujeros en la chimenea de la placa con los agujeros en la cámara y segura con dos 1/4-20x3/4" pernos de cabeza hexagonal fuera de la cámara de 1/4-20 y frutos secos dentro de la brida.



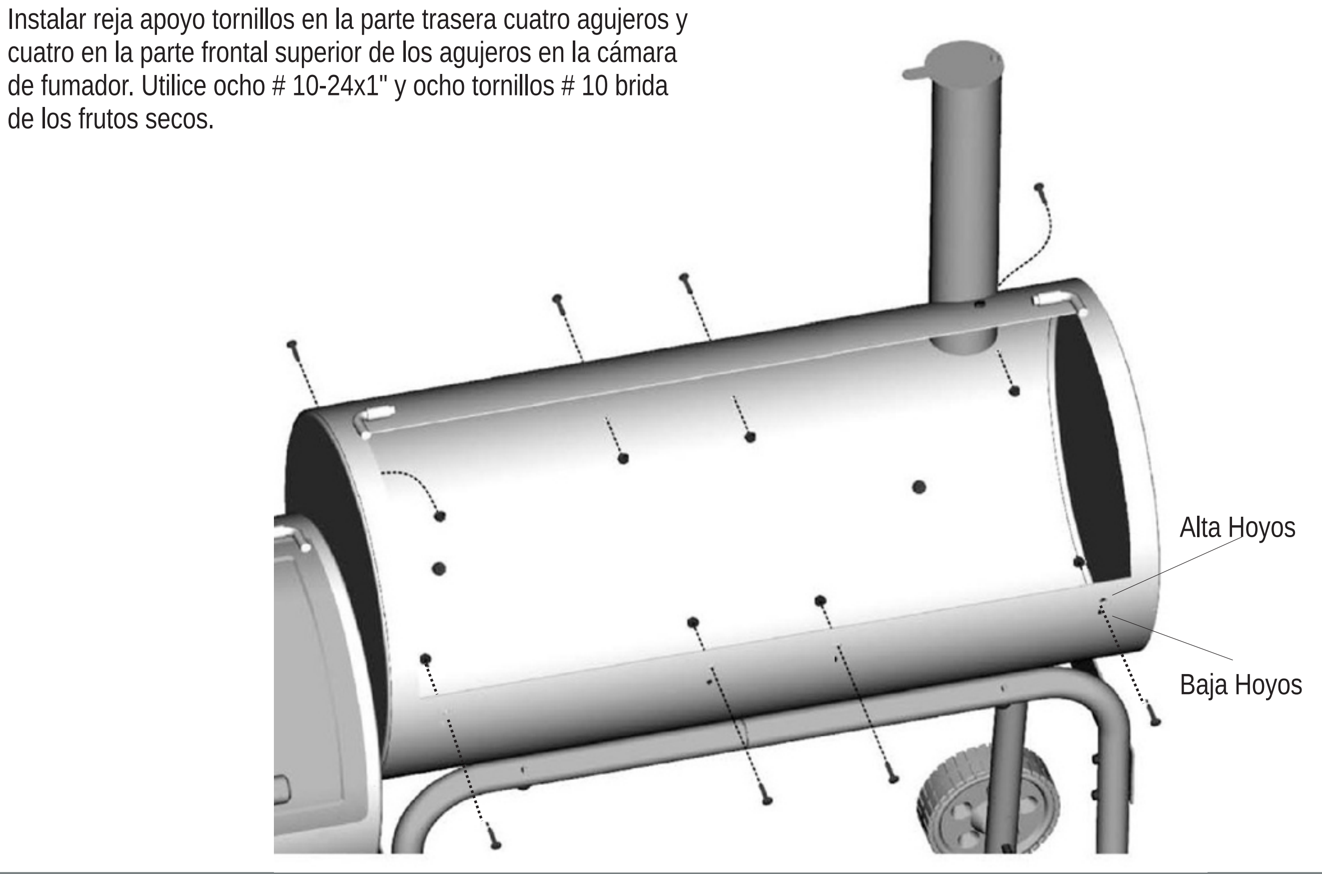
10 Adjuntar frío-Touch Manipular a la Cámara Fumador puerta utilizando dos 1 / 4" arandelas planas y dos 1/4-20 brida de los frutos secos, como se muestra. Repita para fijar Mango fresco toque a la puerta de la Firebox.

Instale el Plug cromado Hoyo (siempre) en el agujero en el Salón Fumador puerta como se muestra.



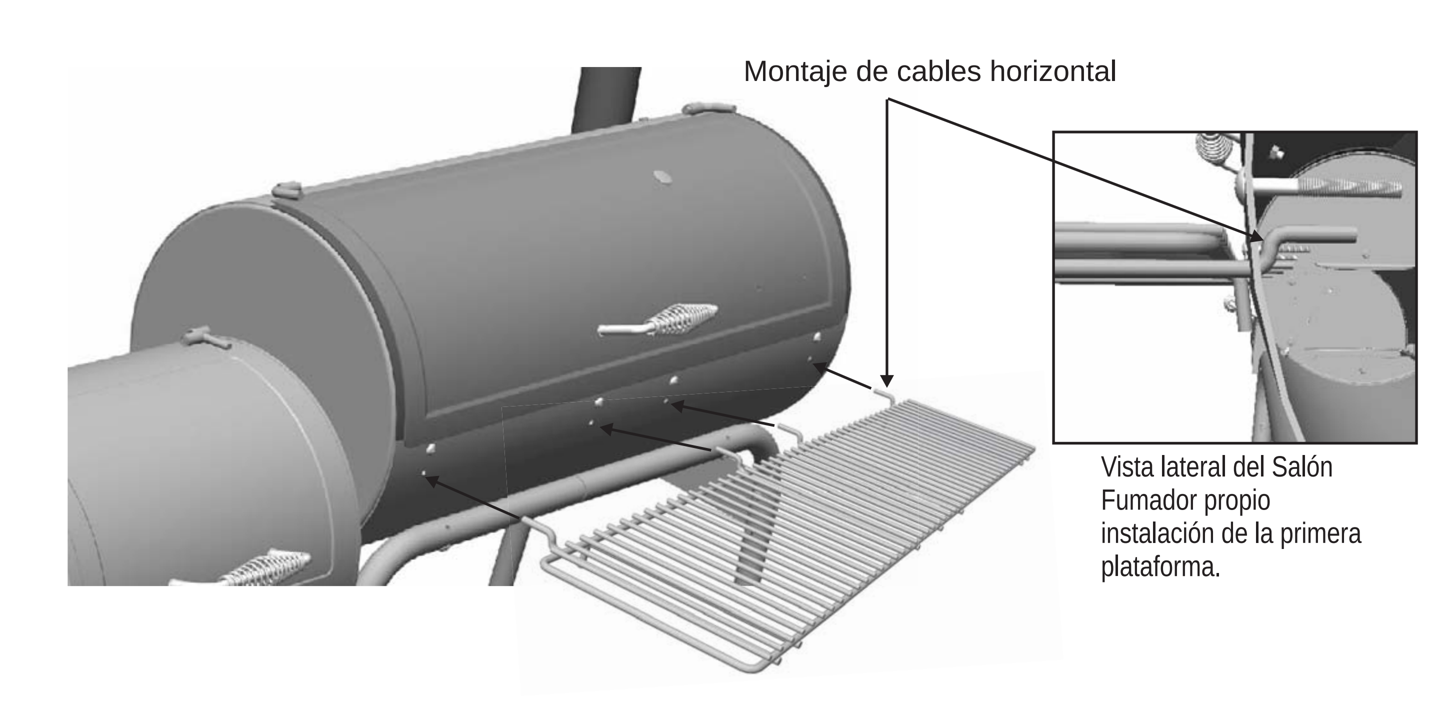
11

NOTA: Salón Fumador puerta no se muestra en aras de la claridad.
Instalar reja apoyo tornillos en la parte trasera cuatro agujeros y cuatro en la parte frontal superior de los agujeros en la cámara de fumador. Utilice ocho # 10-24x1" y ocho tornillos # 10 brida de los frutos secos.



12

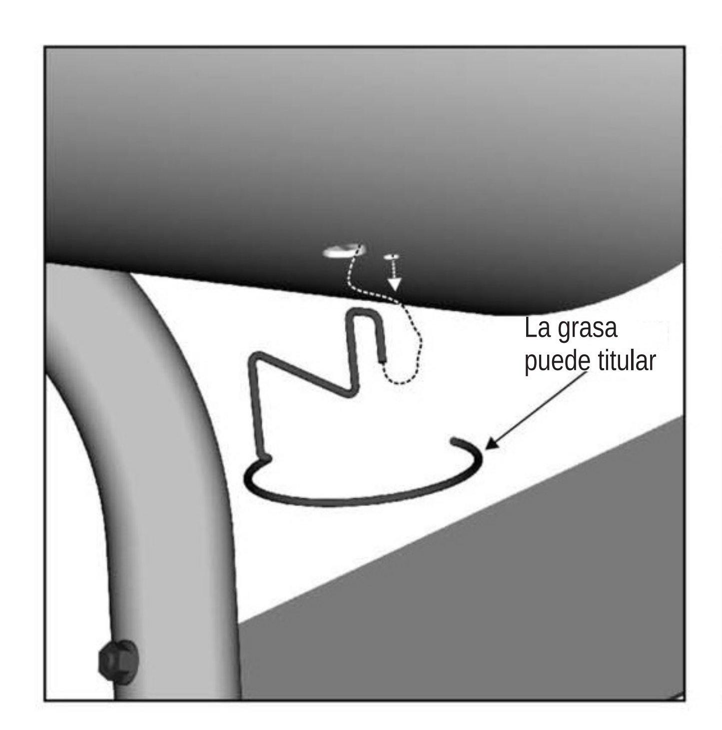
Instale la primera plataforma en primer lugar la insertando cuatro cables de montaje horizontal en la adecuación inferior cuatro agujeros en el cuerpo de cámara fumador. A continuación, la plataforma de pivote hacia arriba y empuje la plataforma más en el cuerpo. Por último, la plataforma de pivote hasta que descanse en posición.

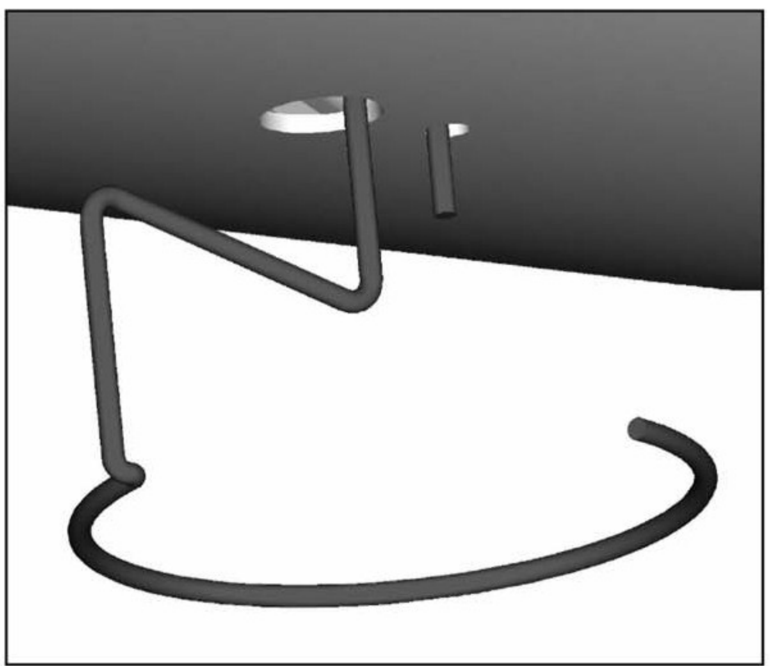


Vista lateral del Salón Fumador propio instalación de la primera plataforma.

13

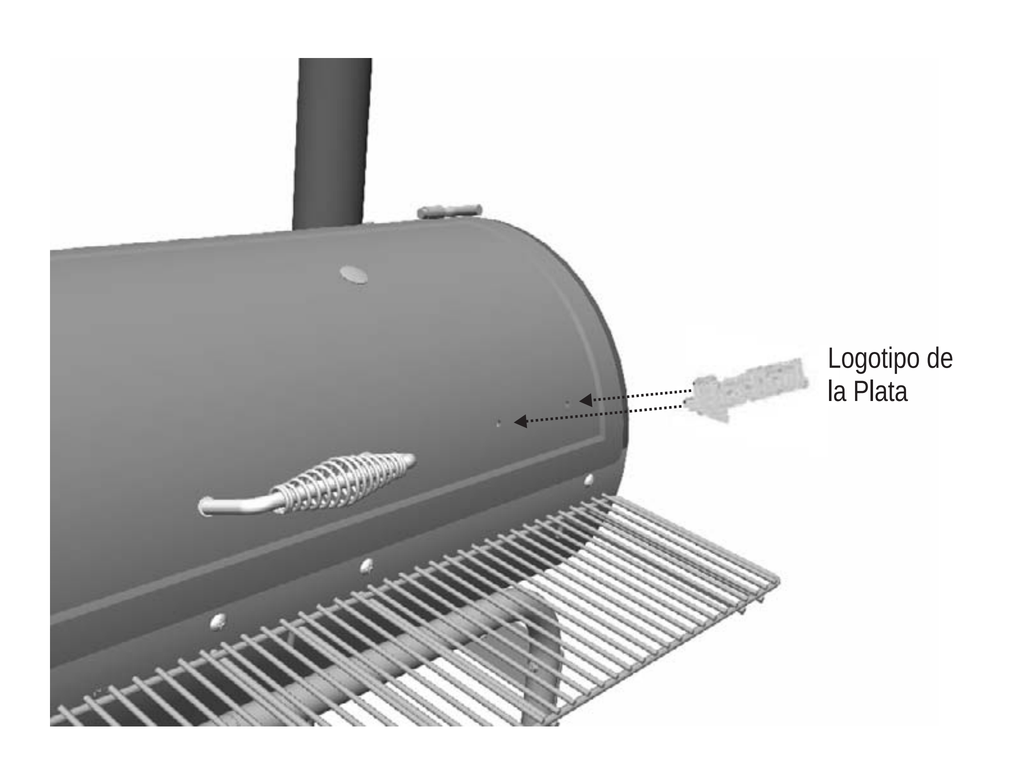
Hang taza de la grasa clip de agujeros en la parte inferior derecha de la cámara de fumador. A 12 oz. o sopa de verduras se puede encajar muy bien en el clip para recoger la grasa.





14

Si el Logotipo de la Plata no está instalado, insertar el logotipo de la placa en dos agujeros en la esquina inferior derecha de la puerta de la cámara de fumador. Pulse el Logotipo de la Plata en clips de los pins hasta ajustado contra el interior de la puerta .





15

NOTA: Firebox y Fumador Cámara puertas no se muestra en aras de la claridad.

Coloque dos rejas Wire Fuego en la cámara de fumador. Coloque el resto de reja de alambre de fuego en el firebox.

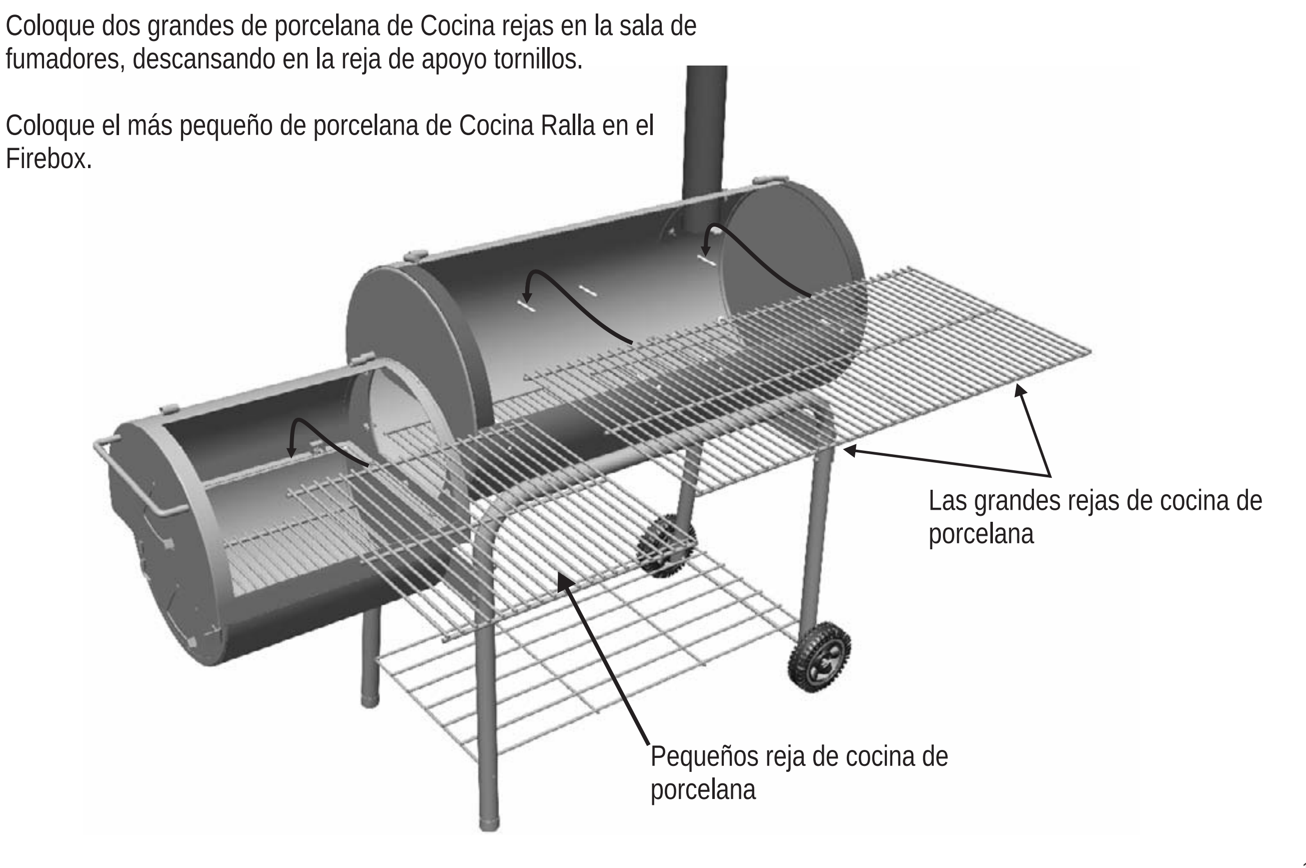
Wire fuego rejas

16

NOTA: Plataforma Wire, Firebox y Fumador Cámara puertas no se muestra en aras de la claridad.

Coloque dos grandes de porcelana de Cocina rejas en la sala de fumadores, descansando en la reja de apoyo tornillos.

Coloque el más pequeño de porcelana de Cocina Ralla en el Firebox.



LISTA DE HARDWARE

De hardware se muestra tamaño real. Usted puede tener hardware de repuesto después del montaje se ha completado.



Cap pierna
Cantidad: 2



Plug agujero
Cantidad: 1



Logotipo de
la placa clip
Cantidad: 2



Pasador
de chaveta
Cantidad: 2



Arandela plana
Cantidad: 16
(6 Ya está instalado)



1/4-20
Tuerca de brida
Cantidad: 16



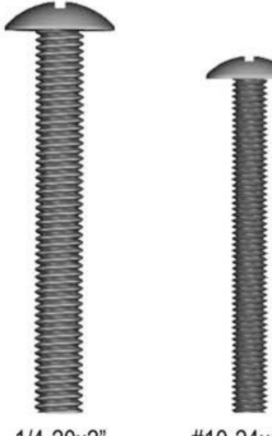
1/4-20
Tuerca hex
Cantidad: 3
(Ya está instalado)



#10-24
Tuerca de brida
Cantidad: 16



#8-32
Tuerca de bloqueo
Cantidad: 2



1/4-20x2"
Máquina de tornillo
Cantidad: 4



#10-24x1¾"
Máquina de tornillo
Cantidad: 8



#10-24x1"
Máquina de tornillo
Cantidad: 8



1/4-20x3/4"
Hex-perno de cabeza
Cantidad: 16
(3 Ya está instalado)



#8-32x1/2"
Máquina de tornillo
Cantidad: 2

NOTAS

NOTAS



He aquí lo que puede hallar en:

www.charbroil.com

- **El enlace para inscribir su producto Char-Broil®**
- **Información sobre nuestros productos**
- **Piezas de repuesto legítimas**
- **Atención fiable al cliente**
- **Recetas de platillos deliciosos**
- **La tienda en línea de Char-Broil®**
- **La hoja informativa *Sizzle on the Grill*MC**
- **¡Y muchas cosas más!**



Visítenos en **www.charbroil.com** y pulse el enlace _Compras en línea_ para buscar utensilios y accesorios para cocinar a la parrilla, artículos para cuidar su parrilla, fundas, piezas para la parrilla, parrillas y cocinas Char-Broil®, y por supuesto las famosas salsas, aderezos y adobos Oklahoma Joe's®. Y no deje de visitar nuestra sección de ***Ofertas especiales*** para buscar nuestras gangas.



Además, en el portal www.charbroil.com le ofrecemos también amplia información sobre nuestras parrillas y cocinas Char-Broil®, a gas, a carbón o eléctricas y nuestros nuevos productos de cocción por radiación infrarroja.

Recuerde ver nuestras numerosas recetas para cocinar a la parrilla, y no olvide subscribirse a nuestra hoja informativa ***Sizzle on the Grill***MC para estar al corriente de las nuevas recetas, los concursos y las últimas novedades de Char-Broil®.

En el portal www.charbroil.com ofrecemos también atención en línea al cliente para los productos Char-Broil®.



Gracias por su apoyo, y ¡que disfrute de su parrilla!

www.charbroil.com

¡Todo lo que necesita para su parrilla!

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUÉLVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTÍA. PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTÍA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**
If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Mail to: / Envíelo a:
Consumer Warranty Service
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefernot to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV00